# (12) NACH DEM VERTRAG ÜBER DIE INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES PATENTWESENS (PCT) VERÖFFENTLICHTE INTERNATIONALE ANMELDUNG

# (19) Weltorganisation für geistiges Eigentum Internationales Büro



# BREN KUNNEN IN DER IN HELD BERN BERN EINE EIN HELD HOLD HALD WERE HARD BERN EIN BLEICH HELD HAL FREI

(43) Internationales Veröffentlichungsdatum 29. Dezember 2004 (29.12.2004)

PCT

# (10) Internationale Veröffentlichungsnummer WO 2004/112813 A1

(51) Internationale Patentklassifikation<sup>7</sup>: A61K 35/78, 31/35, A23L 1/30

PCT/EP2004/006415 (21) Internationales Aktenzeichen:

(22) Internationales Anmeldedatum:

15. Juni 2004 (15.06.2004)

(25) Einreichungssprache:

Deutsch

(26) Veröffentlichungssprache:

Deutsch

(30) Angaben zur Priorität: 24. Juni 2003 (24.06.2003) 03014143.6

(71) Anmelder (für alle Bestimmungsstaaten mit Ausnahme von US): COGNIS IBERIA, S.L. [ES/ES]; Poligono San Vincente, E-08755 Castellbisbal (ES).

(72) Erfinder; und

- (75) Erfinder/Anmelder (nur für US): RULL PROUS, Santiago [ES/ES]; Francesc Carbonell 32-4a-2°, E-08034 Barcelona (ES). ALAOUI ISMAILI, Smail [MA/ES]; Paseo Cordellas, 57, 4°, 1a, E-08290 Cerdanyola del Vallès (ES). FABRY, Bernd [DE/DE]; Danziger Strasse 31, 41352 Korschenbroich (DE).
- (74) Anwalt: FABRY, Bernd; Cognis Deutschland GmbH & Co. KG, Postfach 13 01 64, 40551 Düsseldorf (DE).
- (81) Bestimmungsstaaten (soweit nicht anders angegeben, für jede verfügbare nationale Schutzrechtsart): AE, AG, AL,

AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) Bestimmungsstaaten (soweit nicht anders angegeben, für jede verfügbare regionale Schutzrechtsart): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), eurasisches (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), europäisches (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Erklärung gemäß Regel 4.17:

Erfindererklärung (Regel 4.17 Ziffer iv) nur für US

#### Veröffentlicht:

- mit internationalem Recherchenbericht
- vor Ablauf der für Änderungen der Ansprüche geltenden Frist; Veröffentlichung wird wiederholt, falls Änderungen eintreffen

Zur Erklärung der Zweibuchstaben-Codes und der anderen Abkürzungen wird auf die Erklärungen ("Guidance Notes on Codes and Abbreviations") am Anfang jeder regulären Ausgabe der PCT-Gazette verwiesen.

(54) Title: LITCHI SINENSIS EXTRACTS CONTAINING OLIGOMERIC PROANTHOCYANIDINS

(54) Bezeichnung: EXTRAKTE VON LITCHI SINENSIS ENTHALTEND OLIGOMERE PROANTHOCYANIDINE

(57) Abstract: Disclosed are plant extracts containing at least 15 percent by weight of oligomeric proanthocyanidins of type OPC A2, the percentage being in relation to the active substance content. Said plant extracts are obtained by (a) subjecting peels of litchi sinensis fruit to an extraction process with low, optionally aqueous aliphatic alcohols, (b) optionally subjecting the extracts to chromatographic separation following concentration and/or filtration, (c) subjecting the OPC A2-rich fraction produced during chromatography to liquid/liquid extraction, and (d) separating the resulting organic phase. Also disclosed is the use of the inventive plant extracts for producing nutritional supplements and cosmetic and/or pharmaceutical preparations.

(57) Zusammenfassung: Pflanzliche Extrakte enthaltend - bezogen auf den Aktivsubstanzgehalt - wenigstens 15 Gew.-% an oligomeren Proanthocyanidinen des Typs OPC A2, die dadurch erhältlich sind, dass man (a) Schalen der Früchte von Litchi sinensis einer Extraktion mit niederen, gegebenenfalls wässrigen aliphatischen Alkoholen unterwirft, (b) die Extrakte gegebenenfalls nach Konzentration und/oder Filtration einer chromatographischen Trennung unterzieht, (c) die bei der Chromatographie anfallende OPC A2-reiche Fraktion einer Flüssig/Flüssig-Extraktion unterwirft und (d) die resultierende organische Phase abtrennt. Verwendung der pflanzlichen Extrakte zur Herstellung von Nahrungsmittelergänzungsstoffen, kosmetischen und/oder pharmazeutischen Zubereitungen.



5

15

20

25

30

35

#### EXTRAKTE VON LITCHI SINENSIS ENTHALTEND OLIGOMERE PROANTHOCYANIDINE

#### Gebiet der Erfindung

Die Erfindung befindet sich auf dem Gebiet der Nahrungsmittelergänzungsstoffe und betrifft spezielle botanische Extrakte mit einem hohen Gehalt an speziellen Wirkstoffen, ein neues Verfahren zu ihrer Herstellung sowie ihre Verwendung in verschiedenen Bereichen.

#### Stand der Technik

Extrakte der schalen von Pflanzen der Gattung Sapindaceae, speziell der Spezies Litchi sinensis (Sonn.) sind bekannt für ihren hohen Gehalt an Flavonderivaten, insbesondere an Hydrier- oder Oxidationsprodukten des 2-phenyl-4H-1-benzopyrans oder deren Derivaten, wie z.B. Flavanen, Flavan-3-olen (Catechinen, Catechinoligomeren), Flavan-3,4-diolen (Leucoanthocyaniden), Flavonen, Flavonolen and Flavononen. Den Hauptanteil der Extrakte stellen jedoch kondensierte Tannine, sogenannte "oligomere Procyanodole" (OPC) dar. Es handelt sich dabei um Oligomere mit 2 bis 8 Monomeren vom Catechin- oder Epicatechintyp, wie z.B. Procyanidine, Proanthocyanidine, Procyanidoel, Oligoprocyanidine, Leucoanthocyanidine, Leucodelphinine, Leucocyanine sowie Anthocyanogene OPC, insbesondere das besonders wirksame Proanthocyanidin A2 (OPC A2), zeigen Eigenschaften, die denen des Vitamins P ähneln, insbesondere die Inhibierung Matrixmetalloproteasen (MMP), MMP haben aber die Eigenschaft, die dermalen Makromoleküle des Bindegewebes, wie Proteoglycan, Collagen und Elastin anzugreifen, die Peptidbindungen zu lösen und damit ursächlich zur Hautalterung beizutragen. Auch bei inflammatorischen Prozessen in der Haut werden von den Makrophagen und von polymorphonuclearen neutrophilen Granulocyten Proteasen wie z.B. die Serin-Protease Elastase oder Matrix-Metallo-Proteasen (MMP) wie Collagenase und eine weitere, zu den MMP gehörende Elastin abbauende Elastase ausgeschüttet.

In diesem Zusammenhang sei die europäische Patentanmeldung EP 0978274 A1 (Kibun) erwähnt, aus der kosmetische Zubereitungen für die topische Anwendung bekannt sind, die Emulgatoren vom

Typ der Sphingoglycolipide zusammen mit Litchi-Extrakten enthalten, wobei letztere zur Depig mentierung der Haut dienen. Ferner werden in der Europäischen Patentanmeldung EP 0965328 A1 (Kao) kosmetische Mittel offenbart, die Litchi-Extrakte zusammen mit speziellen Phosphorsäureestern enthalten. Keine der beiden Schriften enthält einen Hinweis, auf welche Weise Litchi-Extrakte hergestellt werden können oder auf deren orale Anwendung im Bereich der Nahrungsmittelergänzungsstoffe.

Die Herstellung von Lichi-Extrakten erweist sich in der Praxis als schwierig. Mit üblichen Techniken der Extraktion mit unterschiedlich polaren Lösemitteln werden nur Extrakte mit Gehalten bis zu 15 Gew.-% an OPC A2 erhalten, zu wenig, um die Extraktion wirtschaftlich durchzuführen und die Produkte unter ökonomisch vertretbaren Bedingungen zu vermarkten. Die Aufgabe der vorliegenden Erfindung hat somit darin bestanden, Extrakte von Litchi sinensis sowie ein Verfahren zu deren Herstellung zur Verfügung zu stellen, welche – bezogen auf die Aktivsubstanz – wenigstens 15, vorzugsweise wenigstens 20 und insbesondere 20 bis 25 Gew.-% an oligomeren Proanthocyanidinen des Typs OPC A2 aufweisen. Ein weitere Aufgabe der Erfindung hat darin bestanden, Nahrungsmittelzusatzstoffe zu entwickeln, welche bei oraler Aufnahme sowohl der Hautalterung als auch Entzündungserscheinungen entgegenwirken.

20

25

30

15

#### Beschreibung der Erfindung

Gegenstand der Erfindung sind pflanzliche Extrakte enthaltend – bezogen auf den Aktivsubstanzgehalt - wenigstens 15 und vorzugsweise 20 bis 25 Gew.-% an oligomeren Proanthocyanidinen des Typs OPC A2, die dadurch erhältlich sind, dass man

- (a) Schalen der Früchte von *Litchi sinensis* einer Extraktion mit niederen, gegebenenfalls wässrigen aliphatischen Alkoholen unterwirft,
- (b) die Extrakte gegebenenfalls nach Konzentration und/oder Filtration einer chromatographischen Trennung unterzieht,
- (c) die bei der Chromatographie anfallende OPC A2-reiche Fraktion einer Flüssig/Flüssig-Extraktion unterwirft und
- (d) die resultierende organische Phase abtrennt.
- Überraschenderweise wurde gefunden, dass durch Kombination der Prozessschritte "Extraktion", "Chromatographie" und "Flüssig/Flüssig-Extraktion" nunmehr Extrakte zugänglich sind, die die OPC A2 in deutlich höheren Konzentrationen enthalten als Produkte des Stands der Technik und die damit in ihrer MMP-inhibierenden und anti-inflammatorischen Wirkung deutlich leistungsstärker sind.

Ein weiterer Gegenstand der Erfindung betrifft ein Verfahren zur Herstellung pflanzliche Extrakte enthaltend – bezogen auf den Aktivsubstanzgehalt - wenigstens 15 und vorzugsweise 20 bis 25 Gew.-% an oligomeren Proanthocyanidinen des Typs OPC A2, bei dem man

- (a) Schalen der Früchte von Litchi sinensis einer Extraktion mit niederen, gegebenenfalls wässrigen aliphatischen Alkoholen unterwirft,
- (b) die Extrakte gegebenenfalls nach Konzentration und/oder Filtration einer chromatographischen Trennung unterzieht,
- (c) die bei der Chromatographie anfallende OPC A2-reiche Fraktion einer Flüssig/Flüssig-Extraktion unterwirft und
- (d) die resultierende organische Phase abtrennt.

## 15 Extraktion

5

10

20

25

30

Die Herstellung der Extrakte kann in an sich bekannter Weise erfolgen, d.h. beispielsweise durch wässrigen, alkoholischen oder wässrig-alkoholischen Auszug der Pflanzen bzw. Pflanzenteile bzw. Schalen der Litchifrüchte. Geeignet sind alle herkömmlichen Extraktionsverfahren wie z.B. Mazeration, Remazeration, Digestion, Bewegungsmazeration, Wirbelextraktion, Ultraschallextraktion, Gegenstromextraktion, Perkolation, Reperkolation, Evakolation (Extraktion unter vermindertem Druck), Diakolation oder Festflüssig-Extraktion unter kontinuierlichem Rückfluss. Für den großtechnischen Einsatz vorteilhaft ist die Perkolationsmethode. Als Ausgangsmaterial wird vorzugsweise von Litchischalen ausgegangen, die vor der Extraktion mechanisch zerkleinert werden können. Hierbei eignen sich alle dem Fachmann bekannten Zerkleinerungsmethoden, als Beispiel sei die Gefriermahlung genannt. Als Lösungsmittel für die Durchführung der Extraktionen können organische Lösungsmittel, Wasser (vorzugsweise heißes Wasser einer Temperatur von über 80 °C und insbesondere von über 95 °C) oder Gemische aus organischen Lösungsmitteln und Wasser, insbesondere niedermolekulare Alkohole mit mehr oder weniger hohen Wassergehalten, verwendet werden. Besonders bevorzugt ist die Extraktion mit Methanol, Ethanol sowie deren wässrigen Gemischen. Die Extraktion erfolgt in der Regel bei 20 bis 100 °C, bevorzugt bei 50 bis 70 °C. In einer bevorzugten Ausführungsform erfolgt die Extraktion unter Inertgasatmosphäre zur Vermeidung der Oxidation der Wirkstoffe des Extraktes. Dies ist insbesondere bei Extraktionen bei Temperaturen über 40 °C von Bedeutung. Die Extraktionszeiten werden vom Fachmann in Abhängigkeit vom Ausgangsmaterial, dem Extraktionsverfahren, der Extraktionstemperatur, vom Verhältnis Lösungsmittel zu Rohstoff u.a. eingestellt. Nach der Extraktion können die erhaltenen Rohextrakte gegebenenfalls weiteren üblichen Schritten, wie beispielsweise Aufreinigung, Konzentration und/oder Entfärbung unterzogen werden. Falls wünschenswert, können die so hergestellten Extrakte beispielsweise einer selektiven Abtrennung einzelner unerwünschter Inhaltsstoffe, unterzogen werden. Die Extraktion kann bis zu jedem beliebigen Extraktionsgrad erfolgen, wird aber gewöhnlich bis zur Erschöpfung durchgeführt. Typische Ausbeuten (= Trockensubstanzmenge des Extraktes bezogen auf eingesetzte Rohstoffmenge) bei der Extraktion der Litschischalen liegen bezogen auf OPC A2 im Bereich von 2 bis 3 Gew.-%.

# Chromatographie und Flüssig/Flüssig Extraktion

10

5

Die chromatographische Reinigung und die Flüssig/Flüssig-Extraktion können in an sich bekannter Weise durchgeführt werden. Als Säulenmaterial für die Chromatographie haben sich Harze bewährt, die keine funktionellen Gruppen tragen. Die Trennung wird vorzugsweise bei 15 bis 30 °C durchgeführt, wobei als Laufmittel vor allem niedere aliphatische Alkohole mit 1 bis 4 Kohlenstoffatomen, insbesondere Methanol oder Ethanol in Betracht kommen. Für die nachfolgende Extraktion haben sich mit Wasser nicht mischbare Lösemittel bewährt, wie beispielsweise Butanol oder Ethylacetat. Die Extraktion wird dabei vorzugsweise bei Temperaturen von wenigstens 25 °C durchgeführt, wobei sich die obere Grenze aus dem Siedepunkt des Lösemittels ergibt.

20

25

30

#### Gewerbliche Anwendbarkeit

Extrakte von Litchi sinensis im allgemeinen und die OPC A2-angereicherten neuen Extrakte im besonderen, verfügen gegenüber Produkten des Stands der Technik über eine höhere MMP-Inhibierung und eignen sich, beispielsweise unter dem Oberbegriff "cosmetic inside" zur Herstellung von Nahrungsmittelergänzungsstoffen. In einer besonderen Darreichungsform werden die Extrakte in verkapselter Form, z.B. als Gelatinekapseln, oder in mikroverkapselter Form eingesetzt. Geeignete Mikrokapseln mit Durchmessern in Bereich von 0,0001 bis 5 mm und Verfahren zu deren Herstellung sind beispielsweise den Druckschriften WO 01/01926, WO 01/01927, WO 01/01928, und WO 01/01929 (Primacare) zu entnehmen.

Ein weiterer Gegenstand der vorliegenden Erfindung betrifft des weiteren die Verwendung der neuen OPC-A2 reichen Extrakte zur Herstellung von kosmetischen und/oder pharmazeutischen Zubereitungen, in denen sie in Mengen von 0,1 bis 10, vorzugsweise 0,5 bis 5 und insbesondere 1 bis 2 Gew.-% enthalten sein können.

### Beispiele

5

10

#### Beispiel 1

In einem 50-1-Reaktor wurden 3 kg zerkleinerte Schalen von Litchi sinensis mit einem Gehalt an OPC A2 von 0,4 Gew.-% vorgelegt und mit 30 kg wässrigen Methanol 60 min bei 50 °C extrahiert. Es wurden 23 kg einer Flüssigkeit mit einem Feststoffgehalt von 500 g erhalten, welcher einen OPC A2 Gehalt von 2 Gew.-% aufwies. Nach Aufkonzentrieren des Extraktes auf ein Volumen von 1,5 kg wurde die Flüssigkeit einer chromatographischen Reinigung bei 25 °C auf einer Säule mit einem Belag ohne funktionelle Gruppen und unter Einsatz von Ethanol als Laufmittel unterworfen, bei der 2,5 kg Extrakt mit einem Feststoffanteil von 80 g erhalten wurde. Der Extrakt wurde erneut bis auf ein Volumen von 500 g eingeengt und dann bei 45 °C einer Flüssig/Flüssig-Chromatographie mit wässrigem Butanol unterworfen. Während die intensiv rot gefärbte wässrige Phase nur – bezogen auf den Aktivsubstanzgehalt – Mengen kleiner 1 Gew.-% an OPC A2 aufwies, wurden 50 g einer leicht rötlich gefärbten organischen Phase erhalten, welche – bezogen auf den Aktivsubstanzgehalt - einen Gehalt an OPC A2 von 23 Gew.-% aufwies.

20

25

### Vergleichsbeispiel V1

Analog Beispiel 1 wurden in einem 50-1-Reaktor 3 kg zerkleinerte Schalen von *Litchi sinensis* mit einem Gehalt an OPC A2 von 0,4 Gew.-% vorgelegt und mit 30 kg wässrigem Methanol 60 min bei 50 °C extrahiert. Nach Abtrennen des Methanols wurde ein Rückstand von 500 g erhalten, der in 1,5 1 destilliertem Wasser aufgenommen wurde. Anschließend wurde diese Lösung mehrfach mit in Summe 3 1 Ethylacetat extrahiert. Dabei wurde nach Trennung eine leicht rötlich gefärbte organische Phase erhalten, welche – bezogen auf den Aktivsubstanzgehalt - einen Gehalt an OPC A2 von 10 Gew.-% aufwies.

# Wirksamkeit gegen Proteasen

Während einer Inflammation, werden aus den polymorphonuclearen neutrophilen Granulocyten oder Makrophagen Hautproteasen, wie beispielsweise Collagenase freigesetzt. Ein ähnlicher Vorgang spielt sich gerade in der Haut älterer Menschen bei Einfluss von UV-Strahlen ab. Die Proteasen – wegen ihres Gehaltes an zentralen Zinkionen auch als Matrix-Metallo-Proteasen (MMP) bezeichnet – katalysieren wie schon erwähnt die Fragmentierung von Bindegewebsproteinen. Zur Untersuchung der Testsubstanzen auf Collagenaseinhibierung wurde bakterielle Collagenase (Clostridium histolyticum) auf Gelatine als natürlichem Nährboden verwendet, welche mit Fluorochrom (FITC, Calbiochem) markiert war. Die Inkubationszeit betrug 60 min bei 20 °C, die Hydrolyse des Substrates wurde über die Fluoreszenz bei 393 nm (Anregung bei 328 nm) verfolgt. Die Ergebnisse sind in Tabelle 1 zusammengefasst. Angegeben ist die Collagenase-Inhibierung in %.

15

10

<u>Tabelle 1</u> Collagenase-Inhibierung (Angabe in %-rel.)

Dan	Testprodukt	Konzentration % (w/v)				
Bsp.	<u>restproudice</u>	0,001	0,005	0,01		
	n 1-14 30 Paigniel 1	18	46	67		
	Produkt gemäß Beispiel 1	11	27	34		
V2	Produkt gemäß Beispiel V1					

Die Ergebnisse zeigen, dass die erfindungsgemäßen Testsubstanzen in Abhängigkeit der Konzentration über eine signifikante Inhibierungswirkung verfügen.

10

15

25

35

## Patentansprüche

- Pflanzliche Extrakte enthaltend bezogen auf den Aktivsubstanzgehalt wenigstens 15
   Gew.-% an oligomeren Proanthocyanidinen des Typs OPC A2, dadurch erhältlich, dass
  - (a) Schalen der Früchte von *Litchi sinensis* einer Extraktion mit niederen, gegebenenfalls wässrigen aliphatischen Alkoholen unterwirft,
  - (b) die Extrakte gegebenenfalls nach Konzentration und/oder Filtration einer chromatographischen Trennung unterzieht,
  - (c) die bei der Chromatographie anfallende OPC A2-reiche Fraktion einer Flüssig/Flüssig-Extraktion unterwirft und
  - (d) die resultierende organische Phase abtrennt.
  - 2. Extrakte nach Anspruch 2, dadurch gekennzeichnet, dass sie 20 bis 25 Gew.-% OPC A2 enthalten.
- Verfahren zur Herstellung pflanzlicher Extrakte mit wenigstens 15 Gew.-% an oligomeren
   Proanthocyanidinen des Typs OPC A2, bei dem man
  - (a) Schalen der Früchte von *Litchi sinensis* einer Extraktion mit niederen, gegebenenfalls wässrigen aliphatischen Alkoholen unterwirft,
  - (b) die Extrakte gegebenenfalls nach Konzentration und/oder Filtration einer chromatographischen Trennung unterzieht,
  - (c) die bei der Chromatographie anfallende OPC A2-reiche Fraktion einer Flüssig/Flüssig-Extraktion unterwirft und
  - (d) die resultierende organische Phase abtrennt.
- 4. Verfahren nach Anspruch 3, dadurch gekennzeichnet, dass man gegebenenfalls wässrigen Methanol oder Ethanol einsetzt.
  - 5. Verfahren nach den Ansprüchen 3 und/oder 4, dadurch gekennzeichnet, dass man die Extraktion bei Temperaturen im Bereich von 30 bis 70 °C durchführt.
  - 6. Verfahren nach mindestens einem der Ansprüche 3 bis 5, dadurch gekennzeichnet, dass man die chromatographische Trennung auf einer Säule durchführt, deren Belag keine funktionellen Gruppen aufweist.

WO 2004/112813 PCT/EP2004/006415

7. Verfahren nach mindestens einem der Ansprüche 3 bis 6, dadurch gekennzeichnet, dass man die chromatographische Trennung mit Laufmitteln durchführt, die ausgewählt sind aus der Gruppe der aliphatischen Alkohole mit 1 bis 4 Kohlenstoffatomen.

- 8. Verfahren nach mindestens einem der Ansprüche 3 bis 7, dadurch gekennzeichnet, dass man die Flüssig/Flüssig-Extraktion unter Verwendung von nicht mit Wasser mischbaren Lösungsmitteln durchführt.
- 9. Verwendung von Extrakten der *Litchi sinensis* zur Herstellung von Nahrungsmittelergänzungsstoffen.
  - 10. Verwendung von Extrakten nach Anspruch 1 zur Herstellung von kosmetischen und/oder pharmazeutischen Zubereitungen.

15

#### INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Interional Application No PCT/EP2004/006415

		PCT/I	EP2004/006415
A. CLASSII IPC 7	FICATION OF SUBJECT MATTER A61K8/97 A61K31/35 A23L1/3	30	
According to	o International Patent Classification (IPC) or to both national classi	ication and IPC	
B. FIELDS	SEARCHED		
Minimum do IPC 7	cumentation searched (classification system followed by classific A61K A23L	allon symbols)	
Documentat	ion searched other than minimum documentation to the extent tha	t such documents are included in th	e fields searched
	eta base consulted during the international search (name of data ternal, WPI Data, FSTA, BIOSIS, MEI	•	rms used)
C. DOCUM	ENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Category °	Citation of document, with indication, where appropriate, of the	relevant passages	Relevant to daim No.
<b>X</b> .	EP 0 713 706 A (SUNTORY LTD) 29 May 1996 (1996-05-29) claims 4,11; examples 1,4		1,2,10
X	EP 0 659 402 A (INDENA SPA) 28 June 1995 (1995-06-28) claims 1,5; example 4		1,2,9,10
X	US 4 863 956 A (GABETTA BRUNO 5 September 1989 (1989-09-05)	ET AL)	1,2,10
A	column 2, line 27 - line 47; ex	ample 1	3-5,8
		-/	
X Furth	ner documents are listed in the continuation of box C.	Patent family members a	are listed in annex.
'A' docume	tegories of cited documents : ont defining the general state of the art which is not ered to be of particular relevance		or the international filing date nflict with the application but ciple or theory underlying the
filing d "L" docume which	ent which may throw doubts on priority claim(s) or is cited to establish the publication date of another	"X" document of particular releva cannot be considered novel invoive an inventive step wh "Y" document of particular releva	or cannot be considered to en the document is taken alone nce; the claimed invention
"O" docume other r	ent published prior to the international filling date but	cannot be considered to invo document is combined with o ments, such combination be in the art.	olve an inventive step when the one or more other such docu- ing obvious to a person skilled
later th	nen the priority date claimed actual completion of the international search	*&" document member of the san  Date of mailing of the internal	
3	0 September 2004	22/10/2004	
Name and n	nalling address of the ISA European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2	Authorized officer	
	NL - 2280 HV Rijswijk Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo ni, Fax: (+31-70) 340-3016	Groh, B	

#### INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Intermonal Application No PCT/EP2004/006415

C/Continu	Man DOUBLEATS CONCIDEDED TO BE BU EVANT	PC1/EP2004/000415	
C.(Continu Category °	ation) DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT  Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to ck	im No.
X	DATABASE WPI Section Ch, Week 199935 Derwent Publications Ltd., London, GB; Class D16, AN 1999-405815 XP002259113 & CN 1 215 082 A (UNIV POLYTECHNIC COLLEGE HUANAN TROPICAL) 28 April 1999 (1999-04-28) abstract	9	
χ	DATABASE WPI Section Ch, Week 199739 Derwent Publications Ltd., London, GB; Class A97, AN 1997-416119 XP002259114 "Litchi taste instant drink" & CN 1 113 718 A (XIA M) 27 December 1995 (1995-12-27)	10	
A . X	abstract US 5 650 432 A (WALKER EDWARD B ET AL) 22 July 1997 (1997-07-22) column 2, line 15 - line 16; example 1		8,10
A	SARNI-MANCHADO P; LE ROUX E: "Phenolic composition of Litchi Fruit Pericap" AGRIC. FOOD CHEM., vol. 48, 2000, pages 5995-6002, XP002259112 abstract	1-10	
A	EP 1 247 527 A (COGNIS FRANCE S A) 9 October 2002 (2002-10-09) claims 1-3,7-14	10	
)   			

# INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

Interplonal Application No PCT/EP2004/006415

Patent document cited in search report		Publication date		Patent family member(s)	Publication date
EP 0713706	A	29-05-1996	EP	0713706 A2	29-05-1996
2, 2, 2, 2, 2, 2, 2, 2, 2, 2, 2, 2, 2, 2		•	FI	955691 A	29-05-1996
			JP	8225453 A	03-09-1996
			NO	954834 A	29-05-1996
			US	5607965 A	04-03-1997
EP 0659402		28-06-1995	ΙŢ	1265312 B1	31-10-1996
E1 000310E			ĀŤ	214264 T	15-03-2002
			AU	677048 B2	10-04-1997
			AU	6313294 A	13-07-1995
			CA	2123739 A1	22-06-1995
			CN	1111506 A	B 15-11-1995
			DE	69430109 D1	18-04-2002
			DE	69430109 T2	02-10-2002
			DE	659402 T1	10-10-1996
			DK	659402 T3	17-06-2002
			EP	0659402 A2	28-06-1995
			ES	2081781 T1	16-03-1996
			FI	942452 A	22-06-1995
			GR	96300007 T1	29-02-1996
			HK	1011616 A1	02-08-2002
			JP	7196534 A	01-08-1995
			PT	659402 T	28-06-2002
			US	5648377 A	15-07-1997
US 4863956	Α .	05-09-1989	AT	56868 T	15-10-1990
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		•	DE	3674500 D1	31-10-1990
			EP	0210785 A1	04-02-1987
•			ES	2000532 A6	
	•		GR	861847 A1	
	•		JP	62077390 A	09-04-1987
			PT	83007 A	
			US	4925870 A	15-05-1990
			US	4925871 A	15-05-1990
CN 1215082	Α	28-04-1999	NONE		, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
CN 1113718	A	27-12-1995	NONE		
US 5650432	A	22-07-1997	AU	703158 B2	
			. AU	5370096 A	16-10-1996
•			BR ·	9607939 A	30-11-1999
			CA	2214464 A	
			CM	1179104 A	
			EP .	0814825 A	07-01-1998
•			JP	11502849 T	09-03-1999
			NZ	513644 A	29-04-2003 03-10-1996
			WO US	9630033 A3 5646178 A	08-07-1997
		·		5040170 K	
EP 1247527	Α	09-10-2002	EP	1247527 A	
			MO	02080949 A	
			EP	1372685 A	
			· US	2004101508 A	l 27-05-2004

#### INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT

ionales Aktenzeichen PCT/EP2004/006415

a. Klassifizierung des anmeldungsgegenstandes IPK 7 A61K8/97 A61K31/35 A23L1/30 Nach der Internationalen Patentklassifikation (IPK) oder nach der nationalen Klassifikation und der IPK B. RECHERCHIERTE GEBIETE Recherchierter Mindestprüfstoff (Klassifikationssystem und Klassifikationssymbole) A61K A23L IPK 7 Recherchleite aber nicht zum Mindestprüfstoff gehörende Veröffentlichungen, sowell diese unter die recherchleiten Gebiete fallen Während der Internationalen Recherche konsuttierte elektronische Datenbank (Name der Datenbank und evtl. verwendete Suchbegriffe) EPO-Internal, WPI Data, FSTA, BIOSIS, MEDLINE C. ALS WESENTLICH ANGESEHENE UNTERLAGEN Betr. Anspruch Nr. Bezeichnung der Veröffentlichung, soweit erforderlich unter Angabe der in Betracht kommenden Telle 1,2,10 EP 0 713 706 A (SUNTORY LTD) 29. Mai 1996 (1996-05-29) Ansprüche 4,11; Beispiele 1,4 1,2,9,10 EP 0 659 402 A (INDENA SPA) X 28. Juni 1995 (1995-06-28) Ansprüche 1,5; Beispiel 4 1,2,10 US 4 863 956 A (GABETTA BRUNO ET AL) X 5. September 1989 (1989-09-05) Spalte 2, Zeile 27 - Zeile 47; Beispiel 1 3-5,8Α Siehe Anhang Patentfamilie Weitere Veröffentlichungen sind der Fortsetzung von Feld C zu T Spätere Veröffentlichung, die nach dem Internationalen Anmeldedatum oder dem Prioritätsdatum veröffentlicht worden ist und mit der Anmeldung nicht kolltdiert, sondern nur zum Verständnis des der Besondere Kategorien von angegebenen Veröffentlichungen 'A' Veröffentlichung, die den allgemeinen Stand der Technik definiert, aber nicht als besonders bedeutsam anzusehen ist Erfindung zugrundellegenden Prinzips oder der ihr zugrundellegenden Theorie angegeben ist 'E' älteres Dokument, das jedoch erst am oder nach dem internationalen Anmeldedatum veröffentlicht worden ist 'X' Veröffentlichung von besonderer Bedeutung; die beanspruchte Erfindung kann allein aufgrund dieser Veröffentlichung nicht als neu oder auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden "L' Veröffentlichung, die geeignet ist, einen Prioritätsanspruch zweifelhaft er-scheinen zu lassen, oder durch die das Veröffentlichungsdatum einer anderen im Recherchenbericht genannten Veröffentlichung belegt werden soll oder die aus einem anderen besonderen Grund angegeben ist (wie Veröffentlichung von besonderer Bedeutung; die beanspruchte Erfindung kann nicht als auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden, wenn die Veröffentlichung mit einer oder mehreren anderen Veröffentlichungen dieser Kategorie in Verbindung gebracht wird und diese Verbindung für einen Fachmann nahellegend ist ausgerunn;

"O' Veröffentlichung, die sich auf eine mündliche Offenbarung,
eine Benutzung, eine Ausstellung oder andere Maßnahmen bezieht

"P' Veröffentlichung, die vor dem Internationalen Anmeldedatum, aber nach
dem beanspruchten Prioritätsdatum veröffentlicht worden ist "&" Veröffentlichung, die Mitglied derselben Patentfamilie ist

Formblatt PCT/ISA/210 (Blatt 2) (Januar 2004)

Datum des Abschlusses der Internationalen Recherche

30. September 2004

Name und Postanschrift der Internationalen Recherchenbehörde

Europäisches Patentain, P.B. 5818 Patentiaan 2 NL - 2280 HV Rijswijk Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl, Fax: (+31-70) 340-3016

Absendedatum des internationalen Recherchenberichts

22/10/2004

Bevollmächtigter Bedlensteter

Groh. B

# INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT

Interplonales Aktenzelchen
PCT/EP2004/006415

ng) ALS WESENTLICH ANGESEHENE UNTERLAGEN		
		15
Bezeichnung der Veröffentlichung, soweit erforderlich unter Angabe der in Betracht kommen	menden Telle	Betr. Anspruch Nr.
DATABASE WPI Section Ch, Week 199935 Derwent Publications Ltd., London, GB; Class D16, AN 1999-405815 XP002259113 & CN 1 215 082 A (UNIV POLYTECHNIC COLLEGE HUANAN TROPICAL) 28. April 1999 (1999-04-28) Zusammenfassung		9
DATABASE WPI Section Ch, Week 199739 Derwent Publications Ltd., London, GB; Class A97, AN 1997-416119 XP002259114 "Litchi taste instant drink" & CN 1 113 718 A (XIA M) 27. Dezember 1995 (1995-12-27) Zusammenfassung		10
US 5 650 432 A (WALKER EDWARD B ET AL) 22. Juli 1997 (1997-07-22) Spalte 2, Zeile 15 - Zeile 16; Beispiel 1		1,3-8,10
SARNI-MANCHADO P; LE ROUX E: "Phenolic composition of Litchi Fruit Pericap" AGRIC. FOOD CHEM., Bd. 48, 2000, Seiten 5995-6002, XP002259112 Zusammenfassung		1-10
EP 1 247 527 A (COGNIS FRANCE S A) 9. Oktober 2002 (2002-10-09) Ansprüche 1-3,7-14		10
	DATABASE WPI Section Ch, Week 199935 Derwent Publications Ltd., London, GB; Class D16, AN 1999-405815 XP002259113 & CN 1 215 082 A (UNIV POLYTECHNIC COLLEGE HUANAN TROPICAL) 28. April 1999 (1999-04-28) Zusammenfassung  DATABASE WPI Section Ch, Week 199739 Derwent Publications Ltd., London, GB; Class A97, AN 1997-416119 XP002259114 "Litchi taste instant drink" & CN 1 113 718 A (XIA M) 27. Dezember 1995 (1995-12-27) Zusammenfassung  US 5 650 432 A (WALKER EDWARD B ET AL) 22. Juli 1997 (1997-07-22) Spalte 2, Zeile 15 - Zeile 16; Beispiel 1  SARNI-MANCHADO P; LE ROUX E: "Phenolic composition of Litchi Fruit Pericap" AGRIC. FOOD CHEM., Bd. 48, 2000, Seiten 5995-6002, XP002259112 Zusammenfassung  EP 1 247 527 A (COGNIS FRANCE S A) 9. Oktober 2002 (2002-10-09)	DATABASE WPI Section Ch, Week 199935 Derwent Publications Ltd., London, GB; Class D16, AN 1999-405815 XP002259113 & CN 1 215 082 A (UNIV POLYTECHNIC COLLEGE HUANAN TROPICAL) 28. April 1999 (1999-04-28) Zusammenfassung  DATABASE WPI Section Ch, Week 199739 Derwent Publications Ltd., London, GB; Class A97, AN 1997-416119 XP002259114 "Litchi taste instant drink" & CN 1 113 718 A (XIA M) 27. Dezember 1995 (1995-12-27) Zusammenfassung  US 5 650 432 A (WALKER EDWARD B ET AL) 22. Juli 1997 (1997-07-22) Spalte 2, Zeile 15 - Zeile 16; Beispiel 1  SARNI-MANCHADO P; LE ROUX E: "Phenolic composition of Litchi Fruit Pericap" AGRIC. FOOD CHEM., Bd. 48, 2000, Seiten 5995-6002, XP002259112 Zusammenfassung  EP 1 247 527 A (COGNIS FRANCE S A) 9. Oktober 2002 (2002-10-09)

## INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT

Angaben zu Veröffentlicht Ton, die zur seiben Patentfamilie gehören

Intemposes Aktenzelchen
PCT/EP2004/006415

m Recherchenbericht eführtes Patentdokument		Datum der Veröffentlichung		litglied(er) der Patentfamilie		Datum der Veröffentlichung
EP 0713706	A	29-05-1996	EP FI	0713706 A2 955691 A	2	29-05-1996 29-05-1996
			JP	8225453 A		03-09-1996
			NO.	954834 A		29-05-1996
			US	5607965 A		04-03-1997
EP 0659402	Α	28-06-1995	IT	1265312 B1	1	31-10-1996
			AT	214264 T	0	15-03-2002 10-04-1997
			au Au	677048 B2 6313294 A	۷	13-07-1995
			CA	2123739 A	1 .	22-06-1995
			CN	1111506 A		15-11-1995
			DE	69430109 D		18-04-2002
			DE	69430109 T		02-10-2002
	,		DE	659402 T		10-10-1996
			DK	659402 T3		17-06-2002 28-06-1995
			EP ES	2081781 T		16-03-1996
			FI	942452 A		22-06-1995
			GŘ	96300007 T	1	29-02-1996
			HK	1011616 A		02-08-2002
			JP	7196534 A		01-08-1995
			PT US	659402 T 5648377 A		28-06-2002 15-07-1997
US 4863956	Α	05-09-1989	AT	56868 T 3674500 D		15-10-1990 31-10-1990
			DE Ep	0210785 A		04-02-1987
			ES	2000532 A		01-03-1988
			GR	861847 A		17-09-1986
•			JP	62077390 A		09-04-1987
			PT	83007 A		01-08-1986 15-05-1990
			US US	4925870 A 4925871 A		15-05-1990
				7525071		
CN 1215082	Α	28-04-1999 	KEINE			
CN 1113718	A	27-12-1995	KEINE	. <u>.</u>		
US 5650432	A	22-07-1997	AU	703158 B		18-03-1999 16-10-1996
			AU Br	5370096 A 9607939 A		30-11-1999
•		•	CA	2214464 <i>F</i>		03-10-1996
			CN	1179104 A	А,В	15-04-1998
			EP	0814825 /		07-01-1998
	•		JP	11502849		09-03-1999 29-04-2003
			NZ WO	513644 <i>F</i> 9630033 <i>F</i>		03-10-1996
			US	5646178		08-07-1997
EP 1247527	Α	09-10-2002	EP	1247527	 A1	09-10-2002
<b></b> ,	• •		WO	02080949		17-10-2002
			EP	1372685		02-01-2004
			US	2004101508	ΑI	27-05-2004